



新・みやぎ・シー・メール第32号

発行：令和2年4月14日

宮城県水産技術総合センター 〒986-2135 宮城県石巻市渡波字袖ノ浜 97-6

TEL: 0225-24-0159 FAX: 0225-97-3444

高級魚キチジについて

環境資源チーム

1 高級魚キチジの秘密

今回は宮城が誇る高級魚「キチジ」の話です。キチジはキンキとも呼ばれ、水深 350 m~1,300 m 付近に生息する深海魚で、超高級魚の一つです。キチジの体の赤色は非常に美しく、深海の赤い宝石といっても過言ではありません。また、キチジは漢字で「吉次」とも書かれ、宮城県では年取魚や慶事の縁起物として食べる家庭もあります。市場での扱いも普通の魚とは異なり、綺麗に箱詰めされて市場に並べられて販売されます(写真1)。また、小型のキチジは、練り製品として高級カマボコの原料となっています。



写真1 石巻魚市場に並んだキチジ。まるでレッドカーペットのように美しいです。

このようにキチジは高級魚であります。実は過去にはそれほどでもなかったようです。1953年以降の宮城県のキチジの水揚量の推移を見ますと、1950年代には7,000トン~9,000トンもの水揚げがありました(図1)。年配の当センター職員の方に伺ったところ、当時は水揚量も多く、脂の乗った魚は敬遠されていたことから安い魚であったとのことでした。その後、成長の遅いキチジの過剰漁獲が続いたことから、水揚量は年々減少し、1990年代後半には200トンを下回ってしまいました。この頃には希少性の高さや脂の旨み強い魚への需要変化もあり、高級魚となってしま

ったものと思われます。2001年からは水産庁による資源管理措置が図られた結果、キチジ資源量は徐々に回復傾向となり、漁獲される魚体サイズもやや大きくなってきています。近年の宮城県における水揚量は100~150トン程度で、北海道、岩手県に次ぐ全国第3位となっています。

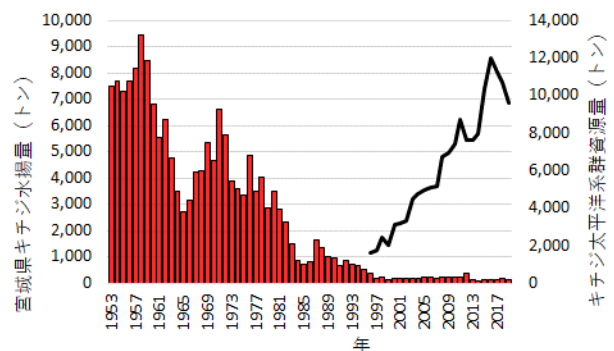


図1 1953年以降の宮城県におけるキチジ水揚量(棒グラフ)と1996年以降のキチジ太平洋系群資源量(折れ線グラフ)の推移。

2 キチジのおすすめの食べ方について

キチジは全身に脂があり、年中美味しくいただけます。大きなキチジは値段が張りますが、やはり定番の煮魚としていただくのがベストです。10数センチ程度の小型のものは県内の鮮魚店で比較的安価に入手可能です。小型でも脂はしっかり乗って、繊細な出汁が取れることから、あら汁や潮汁にしてお召し上がりください。



写真2 小キチジのあら汁

宮城県水産技術総合センター

ホームページ URL: <http://www.pref.miyagi.jp/soshiki/mtsc/>